

Carmes de Rieussec



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Sauternes AOC
SZCZEP	Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Blanc
RODZAJ	Słodkie
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Początkowo wino pachnie subtelnie, dopiero z czasem zaczyna ujawniać intensywniejsze aromaty świeżych i kandyzowanych cytrusów, soczystej moreli, dojrzałej gruszki, a także wiciokrzewu i imbiru.

Smak:

Słodko-kwaśne nuty kandyzowanych cytrusów zestawione z akcentem długo pieczonego jabłka, miodu wielokwiatowego i lekko pikantnej kory cynamonu. Rewelacyjnie wkomponowana beczka odczuwalna zwłaszcza w finiszu pod postacią orzechów makadamia z miodem.

Potrawy:

Fois gras, sery pleśniowe zielone/niebieskie

Więcej informacji:

Carmes de Rieussec to druga etyketa Chateau Rieussec - posiadłości o statusie Premier Grand Cru w Sauternes. W stosunku do *grand vin* cechuje się większą świeżością i nieco lżejszą budową. Skład w roczniku 2020: 82% Sémillon, 16% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle.

Winogrona są tłoczone bezpośrednio po przybyciu do winiarni. Po klarowaniu moszcz trafia do nowych beczek, gdzie odbywa się fermentacja, oddzielnie dla każdej parceli. Po fermentacji wina dojrzewają na osadzie z regularnym bâtonnage do połowy grudnia, a następnie po kupażu wracają do beczek na ok. 12 miesięcy dojrzewania.

**Château
Rieussec**